

*Presenti dal 1982, la famiglia Bernaroli e tutto lo staff vi danno il benvenuto
augurandovi una piacevole e gustosa esperienza con antichi sapori della tradizione
Bolognese*



*Eventuali allergie o intolleranze
dovranno essere preventivamente comunicate.
È disponibile la lista allergeni.*

...

*In assenza di prodotti freschi potrebbero essere
utilizzati prodotti congelati di prima scelta.*

Servizio e coperto 3 euro

Gli antipasti

Crescentine fritte (consigliato per 2)

Con affettato misto nostrano, giardiniera, friggione stracciatella di burrata.

24

Selezione di formaggi

Serviti con confetture

13

Fritto del Balanzone

1 stecco alla Petroniana e 1 stecco di mozzarella in carrozza

7

Bocconcini di polenta frita (consigliato per 2)

Ragù bolognese, brasato di cinghiale, friggione e stracciatella di burrata

14

Fegatello

Paté di fegato con pane tostato e crostini con lardo di Colonnata

12

Fantasia di bruschette

4pz crostini misti

10

Burratino

2pz crostini con stracciatella di burrata, basilico, pomodoro e acciuga

2pz crostini con stracciatella di burrata, basilico, pomodoro e prosciutto crudo

10

Funghi porcini nostrani

Serviti con pane tostato

10

Funghi porcini nostrani fritti

Con salamoia bolognese

10

Primi piatti

(pasta fresca preparata nel nostro laboratorio)

Tortellini in brodo di cappone

Secondo tradizione delle "azdore"

16

Tortellini in crema di parmigiano

Mantecati con rosso d'uovo

16

Passatelli in brodo di cappone

13

Passatelli asciutti

Con ragù di salsiccia e riduzione al Sangiovese

15

Tagliatelle verdi

Al ragù bolognese

14

Gramigna al torchio paglia e fieno

Con ragù bianco di salsiccia

13

Balanzoni tradizionali bolognesi

Su fonduta di parmigiano e granella di nocciole

15

Pappardelle

Con brasato di cinghiale

14

Tortelloni rosa burro e salvia

Ripieni di robiola, ricotta e parmigiano

14

Ravioli di bosco

Ripieni di patate al tartufo, con funghi porcini nostrani

16

Tortelli ripieni di 'lesso'

Con friggione e pecorino di fossa o burro e salvia

15

La ciccia

Chateaubriand flambato al cognac

A partire da 500g

12 all'etto

Bourguignonne con salse

Bocconcini di manzo da rosolare in olio bollente (minimo 2 persone)

23 cad.

Tagliata

Aglia, olio, rosmarino, sale nero di Cipro e sale Maldon

23

Alla Voronoff

Con salsa di senape in grani di Digione sfumata al cognac

25

Ai Porcini

Ai porcini nostrani

29

Battuta al coltello di manzo

Con condimento classico alla francese e tuorlo d'uovo croccante

22

Battuta al coltello di manzo

Con stracciatella di burrata, acciughe e pan grattato aromatizzato

22

Battuta al coltello di manzo

Con formaggio 'Blu Stilton' e riduzione di frutti di bosco al Porto

24

Secondi piatti

Cotoletta alla bolognese

Tomahawk di suino italiano

17

Cotoletta della nonna

Tomahawk di suino italiano in umido con piselli

17

Stufato di fagioli e salsiccia nostrana

Servito con pane tostato

14

Polpette di manzo e mortadella in crosta

Stufate nella birra e cipolla con patate

17

Galletto Amburghese

Marinato e cotto al forno a bassa temperatura

17

Tomino

Su pane tostato, con funghi porcini nostrani e verdure alla griglia

16

Contorni

Giardiniera di verdure fresche

7

Spinaci burro e parmigiano

6

Spinaci alla romana

Saltati con peperoncino, pesto di capperi e acciughe, con pan grattato aromatizzato

6

Patate al forno

6

Verdure alla griglia

6

Insalata mista

7

Chips di patate

Con salamoia bolognese

5

Friggione tradizionale bolognese

Servito con pane tostato

7

Dolci

Mascarpone classico

Con crumble di cacao e nocciola

7

Cheesecake

Con frutti di bosco

7

Tenerina al fondente

Con mascarpone

7

Torta di mele

Con gelato e frutti di bosco

7

Tortino (cuore caldo) di nutella

Con gelato alla crema

7

Rotolino ripieno al cioccolato

Con mascarpone

7

Crema catalana

7

Sorbetto alla liquirizia

7

Gelato alla crema

Con amarene Fabbri

7

Cantucci caserecci

Con vin santo

7

Acqua minerale
Naturale o gassata
3

Coca Cola/Coca Cola zero
in bottiglietta di vetro (0,33cl)
3,50

Calice di vino
rosso, bianco o prosecco a seconda della disponibilità
a partire da 6 (secondo qualità)

Birra Moretti "Baffo d'Oro"
fusto "brewlock", servita al calice (0,4l) 4,8% vol
6

Birra "Brauerei Simon Weissbier"
in bottiglia (0,5l) 5,4% vol
8

Caffè
Espresso, decaffeinato, orzo (miscela "ESSE" caffè)
2

Amaro, Armagnac, Bourbon, Calvados, Cognac, Grappe
Rhum, Tequila, Vodka, Whisky
i prezzi variano in base alla qualità